

Château Penin

VIGNOBLES  
CARTEYRON



## CHÂTEAU PENIN TRADITION

AOC Bordeaux SUPERIEUR ROUGE

### Bordeaux Tendance

### Des tanins soyeux, à la portée de tous

**Terroir :** Graves très profondes.

- Cailloux, graviers, sables. Suivant les parcelles les proportions de cailloux et de sables sont variables.

**Cépages :** Assemblage Merlot 90 %, Cabernet franc 10%

**Production :** 80 000 bouteilles

#### Vinification :

- Vendanges sélectives des parcelles suivant l'âge des vignes, les cépages, la maturité.
- Extraction douce pré fermentaire
- Fermentation en cuve inox thermorégulées maximum 25 °
- Macération de 18 jours
- En fin de vinification, chaque cuve est dégustée pour sélectionner les vins pouvant entrer dans cette cuvée.

**Elevage :** 12 mois en cuve.

Les vins sont goûtés tous les mois pour suivre leur évolution et affiner l'assemblage final

#### Dégustation

- **La robe :** nuances de violets qui tirent vers le grenat
- **Le nez :** complexe avec des arômes de fruits frais.
- **La bouche :** harmonieuse à la fois souple et puissante. Les tanins sont fondus. Finale facile et élégante

**Service :** 16° à 18°

**Garde :** consommation idéale, 2 à 5 ans,

#### Accord mets et vin

- **Idéal :** Les grillades de viandes, de volailles et de légumes,
- **Harmonieux :** fromages, pâtés, quiches, pizzas, tartes, volailles, rôtis, pièces de viandes.
- **Surprenant :** servi plus frais (12°) avec des salades l'été

**« Harmonieux il fait l'unanimité  
Lors de grandes tablées festives »**  
**Mariages, Communions, Repas d'associations**



\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

\*Assemblage susceptible d'évolution suivant les années